Dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire

Grand Poitiers Communauté d'Agglomération

Auteur :

Mairie

86000 Poitiers

Voir le site internet

Thomas Royer

thomas.royer@grandpoitiers.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

La Communauté d'Agglomération de Grand Poitiers compte 45 restaurants scolaires représentant un service d'environ 6000 repas par jour sur 175 jours/an. De Novembre 2012 à Février 2013, une campagne de caractérisation des déchets menée au sein de six cantines scolaires de Grand Poitiers a permis de déterminer que dans la restauration scolaire, le gaspillage alimentaire représentait en moyenne 120 grammes par repas servi.

Ainsi, dans le cadre du Programme de Prévention et de Réduction des Déchets (PPRD) initié par la collectivité sur la période 2009 -2014, un dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire en milieu scolaire a été mis en place depuis la rentrée scolaire de 2012.

Ce dispositif est constitué en deux modules :

- Un module pédagogique visant à informer et à sensibiliser les élèves aux multiples enjeux du gaspillage alimentaire et aux bons gestes à adopter afin de le limiter.
- Un module de formation et d'accompagnement visant à soutenir les différents acteurs intervenant dans la restauration scolaire (élus, enseignants, administration, personnel de cantine, diététiciens, animateurs périscolaire) dans la mise en place d'actions opérationnelles visant à réduire le gaspillage alimentaire au niveau de leurs structures respectives.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

A travers ce dispositif, Grand Poitiers cherche à sensibiliser, informer et accompagner les acteurs dans une démarche globale de prévention des déchets alimentaires.

Les objectifs fixés sont les suivants :

- module pédagogique : 15 classes (soit 375 élèves) par an
- module d'information et de formation des enseignants : 1 enseignant par classe engagée, soit 15 enseignants par an
- module de formation et d'accompagnement des agents : 3 séances par an, avec une cible d'au moins un agent accompagné par restaurant scolaire par an, soit 45 agents au total

A terme, le dispositif devrait permettre de réduire de 20% les déchets de la restauration scolaire ; soit au total, un tonnage évité de 25 tonnes (6000 repas/jour x 175 jours/an x 120g/repas x 20%).

Résultats quantitatifs

Le dispositif, d'une durée de 1 an (Septembre de l'année N à Juillet de l'année N+1) a été appliqué à Grand Poitiers depuis Septembre 2012. Trois éditions ont été prévues jusqu'à la fin du PPRD :

	Période	Résultats
Dispositif année 1	Septembre 2012 - Juillet 2013	9 classes, 199 élèves 30 agents accompagnés
Dispositif année 2	Septembre 2013 - Juillet 2014	13 classes, 303 élèves 18 agents accompagnés
Dispositif année 3	Septembre 2014 - Juillet 2015	22 classes inscrites, 550 élèves

A la fin du PPRD (début 2015), une nouvelle campagne de caractérisation des déchets en cantines scolaires permettra de déterminer les impacts réels sur l'évolution de la quantité de déchets générés.

Résultats qualitatifs

Parmi les résultats issus de la mise en place de ce dispositif figurent diverses actions opérationnelles menées au niveau des cantines pour réduire le gaspillage alimentaire. Ces actions portent à la fois sur la sensibilisation des élèves, l'achat des aliments, la préparation des repas et leur présentation au moment du service ainsi que sur l'organisation du service.

	Exemples d'actions
Sensibilisation	Lecture des menus chaque jour par les enseignants en classe et sensibilisation autour des aliments servis
Achat des aliments	Choix de produits (fruits) en fonction de leur qualité visuelle Achat de produits en grands conditionnements (lait en brique de 1l à la place des petites briques de 25cl)
Préparation des repas	Découpe des fruits en quartiers Incorporation des restes dans les recettes (pain perdu servi au goûter)
Présentation des repas	Présentation des corbeilles de pain à table une fois les plats d'entrée servis Répartition des aliments en fonction des rations adaptées à chaque âge : le lait servi dans des tasses, fromage blanc et yaourt en coupelles, etc.
Organisation du service	Répartition des élèves en groupes, pesée des déchets alimentaires par les enfants après le repas et organisation de trophées « moins de gaspillage alimentaire »

Au niveau des écoles, le constat est tel que les écoles ont commencé à inclure le dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre d'un parcours pédagogique pérenne relatif à l'écocitoyenneté.

Le module d'accompagnement des enseignants n'a cependant pas pu être mis en place durant les 3 années d'application du dispositif ; la formation des enseignants en début d'année scolaire faisant l'objet d'une programmation pluriannuelle décidée au niveau de l'académie de Poitiers. La mise à disposition d'outils éducatifs (posters, films, etc.) relatifs au gaspillage alimentaire auprès des

enseignants est une des alternatives envisagées par la collectivité.

MISE EN OEUVRE

Planning

Le dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire de Grand Poitiers se déroule en trois grandes phases :

1) Phase préparatoire (année 2012)

- Février 2012 : Création d'une fiche pratique sur la lutte contre le gaspillage alimentaire « Nos poubelles n'ont pas si faim »
- Mars 2012 : Signature d'une convention avec le GRAINE Poitou Charentes en tant que partenaire de la mise en œuvre du dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire ; convention incluant une caractérisation des déchets alimentaires avec l'association Compost'Age (membre du réseau GRAINE Poitou Charentes) en année 1 du dispositif
- Avril 2012 : Création d'une fiche de renseignements communiquée aux écoles en vue de leur inscription dans le cadre du dispositif

2) Phase de mise en œuvre (années 2012, 2013 et 2014)

- Début Juin (année N) : diffusion de l'appel à candidatures aux écoles de Grand Poitiers
- Juillet (année N) : prise de contact avec l'Académie de Poitiers (circonscriptions Est et Ouest) pour coordonner la formation des enseignants
- Septembre (année N) : programmation des modules (pédagogiques et de formations des agents)

  Module pédagogique : 6 séances par an
  Module « formation des agents » : 3 séances par an

- Juillet (année N+1) : Bilan de la démarche

3) Phase d'évaluation finale (année 2015)

- Février-Mars (2015) : campagne de caractérisation des déchets au niveau des cantines ayant participé au dispositif
- Avril-Juin (2015) : développement d'un support commun de capitalisation et de partage des expériences au niveau des cantines ayant participé au dispositif

Moyens humains

Chargé de mission prévention des déchets (0,2 ETP)

Moyens financiers

30 000 euros par an

Moyens techniques

Fiches pratiques sur la lutte contre le gaspillage alimentaire (Nos poubelles n'ont pas si faim)

Paper bord et supports de formation

Partenaires mobilisés

Le réseau GRAINE Poitou Charentes incluant les 4 associations suivantes : KURIOZ, ACEVE, COMPOST'AGE et JARDIN D'AVENTURES

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Ce dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire est très facilement reproductible. Le principe est d'identifier et de toucher tous les acteurs pouvant contribuer à la réduction des déchets alimentaires de la restauration scolaire à l'échelle du territoire. Le dispositif doit alors inclure :

1) une sensibilisation des élèves en leur informant des différents enjeux du gaspillage alimentaire : enjeux sociétaux, économiques et environnementaux (production de déchets)
2) une sensibilisation et un accompagnement auprès des acteurs intervenant directement dans la chaîne de préparation des repas et de leur mise à disposition auprès des enfants : le personnel de cantine : cuisiniers mais aussi personnel administratif
3) une sensibilisation et un accompagnement auprès des acteurs en charge de l'accompagnement de l'enfant avant, pendant et après le repas : enseignants, animateurs périscolaires et parents d'élèves.

Difficultés rencontrées

Approche transversale intégrant l'ensemble des acteurs intervenant de manière directe ou indirecte au niveau de la restauration scolaire.

Recommandations éventuelles

Le portage par les élus référents à la restauration scolaire est une garantie du succès de la démarche. Il permet à la fois de mobiliser les acteurs en amont mais aussi et surtout de traduire plus rapidement les axes d'amélioration identifiés et proposés par ces acteurs en actions opérationnelles contribuant à la réduction du gaspillage alimentaire au quotidien.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | EMPLOYE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Cécile FORGEOT

cecile.forgeot@ademe.fr

Direction régionale Nouvelle Aquitaine